



Amiot et Fils, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Chambolle-Musigny AC

Millésime	2022
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Les vignes sont orientées vers l'est et le sud-est, situées à une altitude de 250 mètres. Elles poussent sur des sols argilo-calcaires et la parcelle se trouve dans le climat "Les Drazey". L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

Notre note de dégustation

Robe rubis clair aux nuances pourpres à grenat. Nez séduisant et intense, marqué par des arômes nets de cerise et de framboise. En bouche, des tanins soyeux s'harmonisent avec une belle fraîcheur et une finale longue. Ce vin équilibré révèle toute la finesse d'un terroir d'exception.

Amiot et Fils

La famille Amiot se consacre à la viticulture et à l'art de la production de vin depuis plus de dix générations. Pierre a marqué le domaine de son empreinte en concevant en 1976 la première étiquette de bouteille, lui conférant ainsi une identité distinctive. Depuis les années 1980, son fils Jean-Louis poursuit avec passion et savoir-faire cette tradition. Il est soutenu dans sa démarche par son épouse Chantal et leur fils Léon, qui suivra ses traces. La Domaine Amiot et Fils, située à Morey-Saint-Denis, s'étend sur une superficie de 5 hectares, allant de Gevrey-Chambertin à Chambolle-Musigny. Le domaine propose une gamme complète des quatre niveaux d'appellations de la Bourgogne ; de l'«appellation régionale» jusqu'au «Grand Cru».



Convient avec

